Також у серії







Серія «Покрокова кулінарія»

Як же обійтися без апетитної випічки і десертів? Каннолі, рогалики, рулети, торти, муси і креми... У цій книзі ви знайдете найрізноманітніші рецепти, які порадують ласунів у свята і будні. Красиві в оформленні та прості в приготуванні страви стануть блискучим завершенням святкового або сімейного застілля. Все, що вам потрібно, — вибрати вподобаний рецепт і готувати, дотримуючись наших покрокових інструкцій.

ТОВ "НВП "Фактор"
Книжкова продукція,серія
"Покрокова кулінарія"
9 786177 186334

Десерти і випічка



Все зможемо!







аргумент принт

Лимонний мус із манної крупи

Інгредієнти:

- *1 л води*
- *150 г цукру*
- *150 г манної крупи*
- *терта цедра половини лимона*
- *сік 1 лимона*
- *1 кав. ложка оцту*

Приготування:

У киплячу воду з цукром всипаємо манну крупу, варимо 5–6 хвилин, наприкінці додаємо терту цедру половини лимона, лимонний сік та оцет і знімаємо з вогню. Виливаємо масу в заздалегідь підготовлену ємність і збиваємо міксером приблизно 25–30 хвилин, поки вона не досягне стану легкої піни. Викладаємо в креманки і прикрашаємо часточками лимона. Рекомендується для дієти, збідненої білками.



1. Воду з цукром доводимо до кипіння.



2. Всипаємо манну крупу в киплячу воду з цукром.



3. До звареної манної каші додаємо терту цедру лимона.



4. Потім вичавлюємо сік лимона.



5. Манну кашу з добавками виливаємо в ємність.



6. Збиваємо доти, поки маса не досягне стану легкої піни.



7. Мус із манної крупи викладаємо в креманки.



8. Зверху мус прикрашаємо часточками лимона.

Малакоф-крем

Інгредієнти:

- 300 г печива «Савоярді»
- 500 г малини або полуниці
- 100 г цукру
- 50 мл рому
- 200 мл вершків

Для ванільного крему:

- 3 яйця
- 400 мл молока
- 60 г борошна
- 50 г цукру
- ½ палички ванілі
  або пакетик ванільного цукру

Приготування:

Пошарово укладаємо в креманку подрібнене печиво, змішані з цукром ягоди і ванільний крем, поливаємо ромом. Верхній шар повинен бути з печива. Добре охолоджуємо і прикрашаємо збитими вершками. Подаємо тільки наступного дня.

Для ванільного крему яєчні білки збиваємо над парою з ⅔ цукру в піну, потім відставляємо. ⅔ молока ставимо кип'ятити з ваніллю. Яєчні жовтки змішуємо з цукром, що залишився, холодним молоком, борошном, додаємо потім гаряче молоко і на вогні варимо при безперервному помішуванні доти, поки суміш не стане настільки густою, що буде відділятися від дна каструлі. Знімаємо з вогню і ще в гарячу частинами додаємо збиті білки.



1. Дно креманки викладаємо подрібненим печивом.



2. На печиво укладаємо змішані з цукром ягоди.



3. Зверху викладаємо ванільний крем.



4. Поливаємо ромом.

Бісквітний рулет

Інгредієнти:

- 6 яєць
- 6 ст. ложок цукру
- 6 ст. ложок борошна
- сода на кінчику ножа
- джем


1. Жовтки відділяємо від білків, білки збиваємо в тверду піну.


2. До білків додаємо цукор.


3. Потім додаємо жовтки.


4. Всипаємо через ситечко борошно, змішане з содою.


5. Обережно перемішуємо тісто ложкою.


6. Готове тісто виливаємо на застелене пергаментом деко.

Приготування:

Жовтки відділяємо від білків. Добре збиваємо міксером білки в піну, потім додаємо потроху цукор і збиваємо доти, поки піна не стане блискучою і твердою. По одному додаємо жовтки, з якими теж збиваємо приблизно 4–5 хвилин. Потім повільно всипаємо через ситечко борошно, змішане з содою, і розмішуємо ложкою. На застелене пергаментом деко виливаємо тісто рівномірним шаром і випікаємо в духовці при 160 °С протягом 12–15 хвилин до світло-коричневого кольору. Після випічки готовий бісквіт перевертаємо на чистий кухонний рушник, знімаємо з нього пергамент і за допомогою рушника кілька разів скачуємо і розгортаємо. Скачавши, залишаємо охолоджуватися. Для начинки обережно розгортаємо, намазуємо джемом і знову скачуємо.


7. Рівномірно розподіляємо.


8. Випечений бісквіт перевертаємо на кухонний рушник.


9. Знімаємо з бісквіта пергамент.


10. Скачуємо бісквіт за допомогою рушника.


11. Намазуємо бісквіт джемом.


12. Скачуємо бісквіт, намазаний джемом.

Лінзер

Інгредієнти:

- *5 яєць*
- *100 г вершкового масла*
- *150 г цукру*
- *200 г борошна*
- *1 лимон*
- *½ пакетика порошку для випічки*
- *100 г мелених волоських горіхів*

Приготування:

Добре змішуємо масло з цукром, домішуємо по одному яєчні жовтки, додаємо сік лимона і терту цедру. Білки збиваємо в піну. Додаємо борошно, змішане з порошком для випічки, яку попередньо потрібно змішати з невеликою кількістю піни з білків, потім мелені волоські горіхи і, нарешті, обережно додаємо всі збиті білки. Тісто виливаємо на деко, застелене пергаментом, і випікаємо приблизно 30 хвилин при 180 °C (готовність тіста можна перевірити зубочисткою). Перекидаємо на дошку, пергамент знімаємо тільки після охолодження. Нарізаємо на скибочки за бажанням або ж розрізаємо на дві частини і промазуємо варенням.



1. До масла зі сметаною додаємо терту цедру.



2. Вичавлюємо сік лимона.



3. Додаємо борошно.



4. Посипаємо меленими волоськими горіхами.



5. Змішуємо з борошном, збитими білками.



6. Потім випікаємо на деку, застеленому пергаментом.

Каннолі зі збитими вершками

Інгредієнти:

- *2 яйця*
- *100 г цукрової пудри*
- *50 г борошна*
- *50 г шоколаду для глазурі*

Для начинки:

- *400 мл вершків*
- *1,5 пакетика фіксатора піни*
- *2 ст. ложки цукрової пудри*
- *1 ч. ложка ванільного ароматизатора*
- *компот із черешні*

Приготування:

Яйця з цукровою пудрою збиваємо в піну. Додаємо потроху борошно, ретельно перемішуючи. На змащене і посипане борошном деко викладаємо чайною ложечкою тісто на відстані один від одного. Ложкою розрівнюємо тісто по колу і в духовці, розігрітій до 140 °С, випікаємо до світлого кольору. Готові коржі лопаткою відокремлюємо від дека і, накручуючи їх на невеликі металеві трубки, формуємо каннолі і залишаємо їх охолоджуватися. Для начинки холодні вершки з фіксатором піни збиваємо в тверду піну, потім потроху домішуємо цукрову пудру, ванільний ароматизатор і 3–4 ст. ложки компоту. При подачі на стіл одну половину хрустких трубочок за допомогою пензлика змащуємо розтопленим шоколадом, потім заповнюємо їх фруктовими збитими вершками за допомогою кондитерського мішка з наконечником-«зірочкою», а край прикрашаємо ягодами черешні. Замість трубочок формовку можемо зробити, накручуючи на ручку дерев'яної ложки випечені коржі. У цьому випадку вийдуть маленькі циліндри, які можна подавати порожніми до крему, збитих вершків або ж до морозива. Сформовані вироби до заповнення слід тримати в сухому прохолодному місці, інакше вони стануть м'якими.


1. Добре вимішуємо тісто.


2. На змащене і посипане борошном деко викладаємо чайною ложечкою тісто.


3. Ложкою розрівнюємо тісто по колу.


4. Після випічки знімаємо з дека лопаткою.


5. Коржики з тіста в гарячому вигляді...


6. ... накручуємо на металеві трубки, потім заповнюємо, прикрашаємо за смаком.

Горіховий пиріг із волоськими горіхами або фундуком

Інгредієнти:

- *80 г вершкового масла або маргарину*
- *2 яйця*
- *250 г цукру*
- *100 г мелених волоських горіхів або фундука*
- *100 г борошна*
- *1 пакетик порошку для випікання*
- *200 мл молока*
- *будь-яке варення*
- *ванільный цукор для посипання*

Приготування:

Спочатку збиваємо в піну яйця з маслом, додаємо половину молока, цукор і мелені волоські горіхи або ж фундук. Перемішуємо 10 хвилин, підсипаємо через ситечко борошно, змішане з порошком для випічки, і розводимо молоком, що залишилося. Добре вимішуємо і випікаємо в помірно розігрітій духовці 25–30 хвилин. Коли тісто охолоне, розрізаємо по довжині на дві частини і намазуємо варенням.
Зверху посипаємо ванільним цукром і розрізаємо на порційні шматки за бажанням. Можна використовувати і як корж для торта.


1. Масло змішуємо з яйцями.


2. Додаємо половину молока.


3. Всипаємо цукор.


4. Додаємо мелені горіхи.


5. Підсипаємо через ситечко борошно, змішане з порошком для випічки, доливаємо решту молока і добре вимішуємо тісто.


6. Виливаємо в змазане маслом і посипане борошном деко.

Хліб «Кошут»

Інгредієнти:

- *3 яйця*
- *120 г цукру*
- *20 г какао*
- *60 г подрібнених волоських горіхів або мигдалю*
- *140 г борошна*
- *кориця*

Приготування:

Яєчні жовтки збиваємо з цукром в піну, додаємо какао, нарізаний мигдаль або волоські горіхи, корицю на кінчику ножа, збиті яйця і, нарешті, підсипаємо через ситечко борошно. Випікаємо в застеленій пергаментом подовженій формі при 160 °С до готовності.


1. Яєчні жовтки збиваємо з цукром у піну.


2. Всипаємо какао.


3. Додаємо мигдаль або волоські горіхи.


4. Приправляємо корицею.


5. Додаємо збиті яйця.


6. Підсипаємо через ситечко борошно.


7. Виливаємо на застелене пергаментом деко.

Сметанний бісквіт

Інгредієнти:

- *2 яйця*
- *250 г цукрової пудри*
- *300 мл сметани*
- *300 г борошна*
- *1 пакетик порошку для випічки*
- *цедра 1 лимона*
- *джем або крем*

Приготування:

Яйця з цукром збиваємо до піни, додаємо по одній ложці сметану, цедру лимона, вимішуємо, потім потроху додаємо через ситечко борошно, змішане з порошком для випічки, і вимішуємо ще 5 хвилин. Виливаємо в змащене жиром, посипане борошном деко, випікаємо приблизно 30 хвилин на помірному вогні. Перекинувши, перевертаємо на основу, як звичайний бісквіт; коли охолоне, розрізаємо по довжині на дві частини і намазуємо джемом або ж наповнюємо будь-яким кремом.



1. Яйця з цукром збиваємо до піни.



2. Додаємо сметану.



3. Додаємо через ситечко борошно, змішане з порошком для випічки.



4. Інгредієнти вимішуємо в однорідне тісто.



5. Сметанне тісто виливаємо в змащене жиром, посипане борошном деко.



6. Випікаємо до готовності при середній температурі.

Заварний пончик-фанк, або «Пігулка диявола»

Інгредієнти:

- *200 г борошна*
- *600 г вершкового масла*
- *5 яєць*
- *200 мл гарячої води*
- *щіпка солі*
- *олія*


1. У каструлю з водою кладемо масло.


2. У киплячу воду з маслом висипаємо борошно.


3. Борошняну суміш, перемішуючи, варимо на повільному вогні доти, поки вона не почне відділятися від стінок каструлі.


4. До гарячої борошняної суміші по одному додаємо яйця.


5. Ложкою відокремлюємо шматочки тіста завбільшки з волоський горіх і смажимо в олії.

Приготування:

У трилітрову каструлю наливаємо 200 мл води і додаємо масло і щіпку солі. Коли вода закипить, висипаємо за один раз борошно і розмішуємо доти, поки не вийде однорідна суміш (2–3 хвилини). Знімаємо з вогню і, поки тісто гаряче, додаємо по одному яйця, з кожним яйцем окремо добре вимішуємо. Вимішане тісто злегка солимо, даємо відстоятися 1–2 години. Олію розігріваємо в каструлі. Ложкою відокремлюємо маленькі шматочки тіста завбільшки з волоський горіх, оскільки пончики сильно збільшуються в розмірах. Спочатку смажимо під кришкою, після перевертання — без кришки. Олія не має бути занадто гарячою, інакше пончики не збільшуватимуться в розмірах. При смаженні на помірному вогні протягом 8–10 хвилин фанки тріскаються і збільшуються у розмірі втричі. Пончики дістаємо шумівкою, даємо олії добре стекти, подаємо гарячими, посипавши ванільним цукром. Подаємо до пончиків абрикосове варення. Можна зробити фанки і меншими, а після смаження обкачати їх у ванільному цукрі, цукрі з какао (100 г цукру, 30 г какао).
Такі пончики ще називають «пігулками диявола».

Вишневий пиріг

Інгредієнти:

- *200 г борошна*
- *200 г вершкового масла або маргарину*
- *4 яйця*
- *150 г цукру*
- *800 г вишень без кісточок*
- *100 г цукрової пудри*

Приготування:

Масло змішуємо до піни з 75 г цукру і по одному додаємо яєчні жовтки. Яєчні білки збиваємо в піну з рештою цукру і, коли піна стає блискучою, обережно додаємо її до яєчних жовтків. Потім обережно змішуємо з досипаним через ситечко борошном. Виливаємо на деко, застелене пергаментом. Вишню посипаємо цукровою пудрою, злегка віджимаємо сік і викладаємо на тісто. Випікаємо до готовності на помірному вогні. Коли пиріг готовий, на кілька хвилин залишаємо його охолоджуватися на деку. Розрізаємо на прямокутні шматки, посипаємо цукром. Можна подавати і в гарячому, і в холодному вигляді.



1. Масло змішуємо до піни з половиною цукру, потім по одному додаємо яєчні жовтки.



2. Яєчні білки збиваємо в піну з другою половиною цукру.



3. Піну з білків додаємо до жовтків.



4. Яєчні жовтки, піну з білків обережно змішуємо з борошном.



5. Тісто для пирога виливаємо на деко, застелене пергаментом.



6. Вишню посипаємо цукровою пудрою.



7. Віджимаємо сік вишні з цукром.



8. Вишню викладаємо на тісто.



9. Вишневий пиріг випікаємо в духовці до готовності на помірному вогні.

Ванільні рогалики

Інгредієнти:

- *250 г борошна*
- *200 г вершкового масла*
- *100 г цукрової пудри*
- *100 г меленого мигдалю*

Для посипання:

- *100 г ванільного цукру*
- *шоколадна глазур*

Приготування:

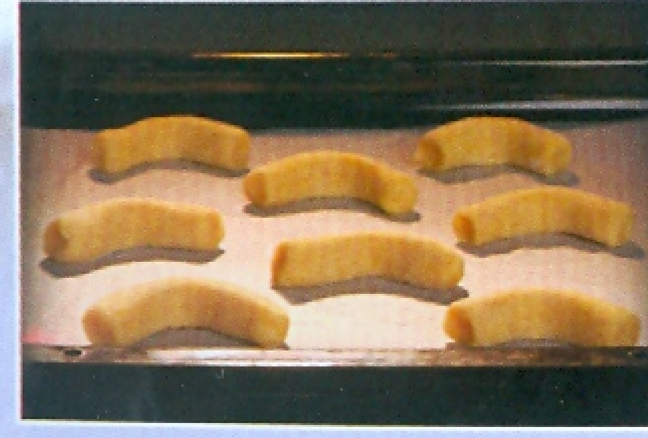
Замішуємо тісто з перерахованих інгредієнтів, скачуємо довгі тонкі палички, нарізаємо їх на шматочки довжиною 5 см і формуємо з них рогалики. На середньому вогні випікаємо до готовності і в гарячому вигляді обкачуємо у ванільному цукрі. Можна приготувати і поіншому — після випікання замість обкачування в цукрі занурюємо кінці рогаликів в шоколадну глазур.


1. З інгредієнтів замішуємо тісто.


2. З тіста скачуємо довгі тонкі палички.


3. Палички з тіста нарізаємо на шматочки довжиною 5 см.


4. Шматочки тіста згинаємо у формі рогаликів.


5. Рогалики з пісочного тіста випікаємо до готовності на середньому вогні.


6. Рогалики в гарячому вигляді обкачуємо у ванільному цукрі.

Медова булочка

Інгредієнти:

- *250 г меду*
- *500 г борошна*
- *100 г вершкового масла*
- *1 яйце і 2 ячних жовтки*
- *1 кав. ложка соди*
- *100 г сметани*
- *мигдаль для прикрашання*



1. У теплому меді розтоплюємо масло.



2. Всипаємо цукор.



3. Додаємо ячні жовтки.



4. Всипаємо борошно.



5. Розкачуємо тісто.



6. Формочкою вирізаємо заготовки.



7. Намазуємо ячним жовтком зі сметаною. Випікаємо до готовності.

Приготування:

У теплому меді розтоплюємо масло, додаємо інші інгредієнти і вимішуємо тісто. Додаємо спеції за смаком — терту лимонну цедру, корицю, можна додати гвоздику. Розкачуємо тісто до товщини в півсантиметра і маленькою формочкою вирізаємо заготовки. Верх змащуємо ячним жовтком зі сметаною, прикрашаємо половинкою мигдалю. Випікаємо на середньому вогні до готовності.

Кавовий рулет

Інгредієнти:

- *250 г печива*
- *100 г цукрової пудри*
- *100 г мелених волоських горіхів*
- *10 мл чорної кави*
- *1 пакетик ванільного цукру*

Для начинки:

- *100 г вершкового масла*
- *100 г цукрової пудри*
- *2 ст. ложки какао*

Приготування:

Печиво подрібнюємо і змішуємо з іншими інгредієнтами. Викладаємо на пергамент, посипаний цукровою пудрою, і розгортаємо в прямокутник. Масло для начинки змішуємо з цукровою пудрою і какао до піни, намазуємо тісто, скачуємо, зовні, якщо липне, посипаємо меленими волоськими горіхами та, загорнувши в пергамент, залишаємо постояти. Нарізаємо косими скибочками. Можна приготувати з іншими кремами для тортів або з варенням.


1. До перемеленого печива і цукрової пудри додаємо мелені волоські горіхи.


2. Виливаємо каву.


3. Змішуємо.


4. Розкачуємо тісто.


5. Намазуємо кремом.


6. Скачуємо у рулет.

Вафельний торт

Інгредієнти:

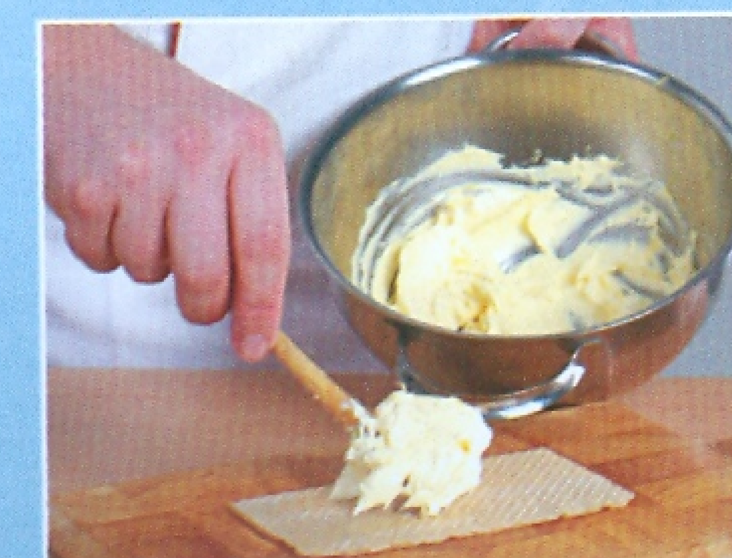
- *1 пакет вафельних листів для торта*
- *200 г цукрової пудри*
- *200 г вершкового масла*
- *2 краплі лимонного соку*
- *терта цедра лимона*
- *замінник лимона*



1. Збиваємо цукрову пудру з вершковим маслом.



2. Додаємо терту цедру лимона.



3. Намазуємо масляний крем на перший вафельний лист.



4. Укладаємо зверху другий лист.

Приготування:

Цукрову пудру з вершковим маслом змішуємо до піни. Додаємо терту цедру лимона, лимонний сік і розтертий в порошок замінник лимона (оскільки від великої кількості лимонного соку крем може розм'якшитися). Начинку намазуємо між вафельними листами, кладемо під прес, через кілька годин гарячим ножем розрізаємо на скибочки за бажанням. У той самий крем для смаку можна додати трохи малинового або ж абрикосового варення.

Шоколадний десерт

Інгредієнти:

- 25 шт. готових бісквітів
- 150 г цукрової пудри
- 200 г вершкового масла
- 3 яйця
- 30 г какао-порошка
- 1–2 ст. ложки рому
- збиті вершки


1. Змішуємо масло, цукрову пудру.


2. Додаємо какао-порошок.


3. Додаємо піну з яєчних білків.


4. Обережно перемішуємо.


5. Крем викладаємо ложкою в креманку.


6. На крем кладемо шар з бісквіта.

Приготування:

Яєчні жовтки перемішуємо до піни з маслом і цукровою пудрою, домішуємо какао і, нарешті, яєчні білки, збиті в тверду піну, і додаємо ром для смаку. Шар цього крему укладаємо на дно глибокої скляної креманки, зверху кладемо шар з бісквіта, потім знову шар крему і продовжуємо так доти, поки вистачає компонентів. Зверху викладаємо крем. Добу тримаємо в холодильнику і безпосередньо перед подачею прикрашаємо солодкими збитими вершками, приготованими з 30 мл вершків.

Зміст

Практичне видання
Серія «Покрокова кулінарія»

Назва оригіналу:
Desszertek, sütik kezdőknek
Укладач Duzs Mária

Переклад з угорської
Шатілової Евеліни Олександрівни

Десерти та випічка

Випускаючий редактор *Л. О. Кратенко*
Художній редактор *О. С. Кандиба*
Дизайн і верстка *В. О. Верхолаз*
Коректор *І. М. Тумко*
Дизайн обкладинки *І. О. Цибань*

Підписано до друку 12.06.2014.
Формат 70x100/16. Гарнітура Calibri.
Папір крейдований. Друк офсетний.
Ум. друк. арк. 2,59.
Наклад 1000 прим. Зам. № 468.

Видано за ліцензією
ТОВ «Видавництво "Віват"»
Свідоцтво ДК 4601 від 20.08.2013.

Придбати книжки за видавничими
цінами та подивитися детальну
інформацію про інші видання можна
на сайті www. vivat-book.com.ua
З питань оптових поставок звертатися:
тел. (057) 714-91-73.
Поштова адреса:
61037, Україна, м. Харків,
вул. Гомоненка, 10.
e-mail: zakaz@vivat.factor.ua

Віддруковано з готового оригінал-макету
у ТОВ «Перша експериментальна друкарня»
61001, Україна, м. Харків,
вул. Маршала Конєва, 21, (057) 759-99-60,
www.exp-print.com.ua

ISBN 978-617-7186-30-3
ISBN 978-617-7186-22-8 (серія)